

サンクゼール初！ 自社畑のシャルドネから造ったブランデー サンクゼール・ワイナリー本店で限定発売！

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に約140店舗展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は、8月7日（土）より、サンクゼールの自社畑で収穫したシャルドネを100%使用して蒸留したホワイトブランデー「サンクゼールブランデー2021 Blanche シャルドネ」を発売いたします。サンクゼールが蒸留するブランデーとしては初めての、ぶどうを原料としたもので、サンクゼール・ワイナリー本店限定（長野県飯綱町）、数量限定での販売です。



サンクゼールブランデー Blanche シャルドネ

サンクゼールの自社畑で収穫したシャルドネを100%使用して蒸留しました。樽熟成をしていないできたてのホワイトブランデーです。だからこそ、ぶどうの持つフレッシュで上品な香りを楽しめます。ゆっくりと時間をかけて蒸留したことで、ぶどうの香りがしっかりと残りました。飲み口は優しく、まろやかな味わいです。

8月7日（土）より、サンクゼール・ワイナリー本店でのみ販売いたします。数に限りがあり、売り切れ次第終了となります。

- アルコール分：40%
- 容量 245ml 価格¥3,400+税 限定数 150本（シリアルナンバー入り）
- 容量 35ml 価格¥830+税 限定数 374本

おすすめの飲み方

水割りにするとブランデーの香りを楽しむことができます。サイダーやレモネードで割って飲んでも爽やかで、夏の暑い季節にもぴったりです。

サンクゼールのブランデーづくり

サンクゼールがブランデーの蒸留を始めたのは2017年。地元飯綱町のりんごを使った商品を開発して地方創生につなげようと、飯綱町とともに、蒸留機を導入し、アップルブランデーの本場フランスのノルマンディーから講師を招くなどして、技術を磨いてきました。これまでに、「いいづなアップルブランデー」として、飯綱町産のりんごを原料とした2種のホワイトブランデーと1種の熟成ブランデーを発売しています。ぶどうを原料として蒸留したブランデーの商品化は、2017年から蒸留をスタートして以来、今回が初めてのことで

ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますように宜しくお願い申し上げます。